

# CHÂTEAU DALMERAN

— ROUGE 2013 —  
AOP-LES-BAUX-DE-PROVENCE

MMXIII

*Une belle expression sur le fruit*

**LE MILLÉSIME 2013 :**

Ce fut un millésime tardif, mais fort heureusement épargné des aléas climatiques (grêle) contrairement aux autres régions. Après un printemps relativement froid les vignes sortirent de leur période végétative avec du retard (heureusement car on était en déficit hydrique). Les pluies de juillet ont fait le plus grand bien et sont arrivées à point nommé quand la vigne en avait besoin. Les vendanges ont eu lieu après la première dizaine d'Octobre sous un climat favorable. De belles acidités, un degré modéré et une belle expression sur le fruit caractérisent le millésime.

**DATE DE VENDANGE :**

le 11 octobre 2013.

**CÉPAGES-SOLS :**

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, sol argilo-calcaire en coteaux.

**DÉGUSTATION DU 15 OCTOBRE 2018 :**

Belle couleur rouge grenat, assez soutenue et brillante avec quelques reflets bruns trahissant son âge alors que le nez révèle une jeunesse étonnante. Au départ les fruits rouges sont dominants avec des notes de mûres sauvages mais très vite, la fraîcheur apparaît grâce aux notes de menthe et d'épices pour finir vers le chocolat et le cacao. En bouche on retrouve les fruits rouges, suivis de notes chocolatées, le tout bien enrobé par la richesse de ce vin.

Les vendanges effectuées sur des raisins bien murs et avec des petits rendements confèrent à ce vin une belle ampleur.

En finale, la fraîcheur mentholée et les effluves de garrigue lui donnent une belle longueur et lui confère une énergie bienfaisante.

Vin pouvant se boire dès maintenant tout en conservant un potentiel de garde et d'ouverture pour quelques années.

**ACCORDS METS / VINS :**

Un large choix s'offre à nous pour sublimer ce vin:

Lapin aux Olives, Ratatouille Niçoise, Saucisse de Morteau aux lentilles ou Daube de bœuf aux carottes.

En fromage Chèvres cendrés, comté ou encore morbier.

Et en dessert un dessert au chocolat et fruits rouges.

**TEMPERATURE DE SERVICE :**

16 degrés.

**POTENTIEL DE GARDE :**

10 ans.



Vin Biologique



**SCEA DOMAINE DALMERAN**  
45, avenue Notre-Dame-du-Château  
13103 Saint-Étienne-du-Grès  
Tél. 04 90 49 04 04 • Fax 04 90 49 15 39  
GPS : 43°46'48.37" nord / 4°44'25.72" est  
[www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr)  
info@dalmeran.fr



La mise en bouteilles se fait à la propriété